

ABENDKARTE

APERITIF DES TAGES

NIPPON MARTINI **6,50**
Sake, St. Germain, Lime Juice

WEINEMPFEHLUNG

CONTE BRANDOLINI SAUVIGNON DOC 0,10 l **4,00**
Sirohgelb mit dezenten grünlichen Reflexen Das Bouquet ist aromenreich
mit typischen Noten von grünem Pfeffer, Tomatenblättern Bananen und
0,20 l **7,00**
Melonen. Der Geschmack ist angenehm, trocken und elegant mit viel
0,75 l **24,00**
Frische und Fruchtigkeit im Mund, und einer feinen, angenehmen Säure

HOKKAIDO KÜRBISSUPPE **5,50**
mit gerösteten Kernen und steirischen Öl

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN **14,50**
auf Rote-Beetepüree, marinierten Shimejipilze und Yuzuschaum

GEBACKENE SCAMORZA **11,50**
an Wildkräutersalat-Feldsalat mit Preiselbeerdressing und
Granatapfelkerne

GESCHMORTE OCHSENBACKEN **18,50**
mit Selleriepüree und Schmor Gemüse

DORADE IM GANZEN GEBRATEN **17,50**
an sautiertem Blattspinat, Thymiankartoffeln und Zitronenbutter

ORANGEN PANNA COTTA **5,50**
Mit Kirschragout

COCKTAIL DER WOCHE

GOODNIGHT ESPRESSO **8,50**
Pampero Anniversario, Kahlua, 43 Likör, Espresso, Bitter Schokolade
